

Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 250 - NOVIEMBRE 2025

Inspira tus menús

CAC+OPO



Clásico o con pimiento

Caja de 2,5 Kg

8 uds de 300 gr/ud aprox.

Mini con pimiento

Caja de 2,5 Kg

12-13 uds de 180-220 gr/ud aprox.

De ternera con cecina

Caja de 2,5 Kg

8 uds de 300 gr/ud aprox.



Síguenos en   

www.tudishosteleria.es

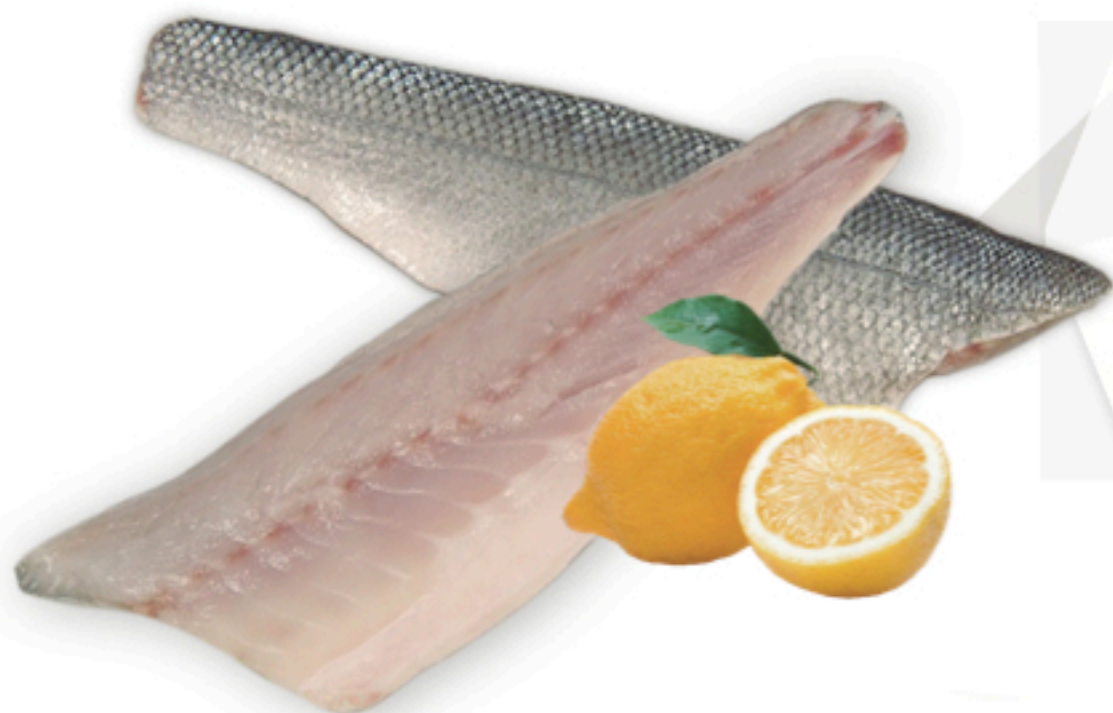


FILETE DE DORADA
Caja de 5 Kg
120-160 gr/ud



Prepara tus eventos

FILETE DE LUBINA
Caja de 5 Kg
120-160 gr/ud



RODABALLO SALVAJE
Caja de 5 Kg
10-11 uds/caja
300-600 gr/ud



RAPE "GRAN SOL" S/P
1,2-1,8 Kg

1,8-2,2 Kg

2,5-3 Kg



RODAJA DE SALMÓN SUPREMA

Caja de 6 Kg
24-25 uds/caja
230-270 gr/ud



LOMO DE BACALAO "GOURMET"

Caja de 7 Kg
300-350 gr/ud



FILETE DE CABRACHO "SALVAJE"

Caja de 5 Kg
200-300 gr/ud



RODAJA DE MERLUZA AUSTRAL

140-260 gr/ud



FILETE DE PERCA (MERO)

Caja de 6 Kg
500-1000 gr/ud





*Pulpo, langostino cocido,
surimi de cangrejo y mejillón.
Sin conchas ni cáscaras*

Tudis
Hostelería Profesional

SALPICÓN CON PULPO
Caja de 6 Kg

MEJILLÓN MEDIA CONCHA CH
40-60 uds/Kg



LANGOSTINO SALVAJE
Caja de 2 Kg
30-40 uds/Kg

20-30 uds/Kg



CALAMAR TROCEADO
Caja de 6 x 800 gr



Tudis
Hostelería Profesional

LANGOSTINO COCIDO
Caja de 1 Kg
60/80 uds/Kg

BOGAVANTE
400-450 gr/ud



Tudis
Hostelería Profesional

del 1 al 30 de Noviembre de 2025



3 BANDEJAS DE
PINTXO DONOSTIARRA

+



2 BANDEJAS DE
BOQUERÓN ALIÑADO 150 GR

PROMOCIÓN
2 UD
DE REGALO

MEJILLÓN CARNE, ALMEJA CARNE,
GAMBA PELADA, CALAMAR,

Tudis
Hostelería Profesional
SOPA MARINERA "PREMIUM"
Caja de 6 Kg



CARPACCIO DE PULPO
20 sobres de 50 gr
1,92 €/ud
38,50 €/caja

AA
ANGULAS
AGUINAGA



Tudis
Hostelería Profesional
PIMIENTOS RELLENOS DE
BACALAO/MARISCO
Caja de 6 bolsas de 500 gr
50-70 gr/ud



PASTEL DE CABRACHO
Caja de 2 uds de 1 Kg



9-12 raciones
o 33 pinchos



5

www.tudishosteleria.es **f** **ig** **in**

Las crujientes

PANKOCruetas

Caja de 5 bolsas de 1 Kg
32-36 uds de 30gr



Listas en
4 minutos a 180° C

• Cochinita pibil • • Jamón ibérico • • Boletus •
• Carabinero • • Queso azul • • Rabo de vacuno •



Las tradicionales

Tudis
Hostelería Profesional

DELICIAS DE JAMÓN IBÉRICO
DELICIAS DE BOLETUS
Caja de 10 bolsas de 500 gr
40 uds de 25 gr/Kg



Las cremosas

CAJA DE 3 KG
25 UDS DE 40 GR/KG

Tudis
Hostelería Profesional

ELABORADAS CON
LECHE FRESCA



★ QUESO DE CABRA



★ BOLETUS



★ TXANGURRO



★ JAMÓN



★ CHIPIRÓN



★ CHISTORRA

★ BACALAO



Tudis
Hostelería Profesional

del 1 al 30 de Noviembre de 2025



Tudis
Hostelería Profesional

ANILLA ENHARINADA
Caja 4 bolsas de 1 Kg



Fripozo

SEPIA REBOZADA
4 bolsas de 1 Kg
68 uds de 14 gr



Tudis
Hostelería Profesional

GAMBA REBOZADA "ORO"
Caja de 2 Kg
50 uds de 20 gr

0,20 €/ud
9,85 €/Kg



Tudis
Hostelería Profesional

MEJILLÓN RELLENO ARTESANO
Caja de 15 bandejas de 12 ud

Base de crema de carne
de mejillón gallego,
cubierto por una suave bechamel
y fino empanado.



Se recomienda comer con
una cuchara cogiendo la crema
y la bechamel a la vez.



Tudis
Hostelería Profesional

MILANESA DE CERDO
Caja de 4 Kg
220 gr/ud aprox.



**FINGER SOLOMILLO
DE POLLO EXTRA**
Caja de 4 bolsas de 1 Kg
27 uds de 37 gr

Fripozo





OSOBUCO DE VACUNO CORTADO
Caja de 3 ó 5 Kg aprox.
275-300 gr/ud aprox



ENTRECOT CORTADO
Caja de 5 Kg
Peso fijo +/- 23 ud x 220 gr



SE PUEDE
COCINAR SIN
DESCONGELAR
PREVIAMENTE



MAGRET DE PATO
+ 350 gr/ud



CHULETILLAS DE LECHAL
Caja de 2 Kg



FALDA DE CORDERO
Caja de +/- 5 Kg

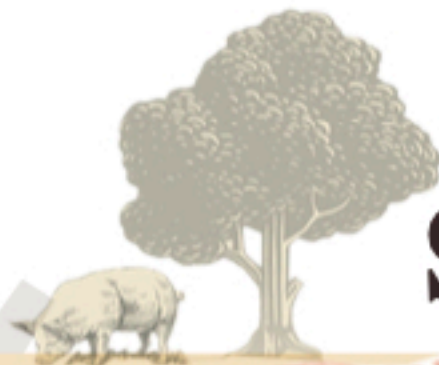


ASAR AL HORNO.



2 envases con 3 unidades
envasadas al vacío. 





SABOR IBÉRICO



SECRETO
SABOR IBÉRICO
Caja de +/- 5 Kg al vacío



PLUMA
SABOR IBÉRICO
Caja de +/- 5 Kg al vacío



LAGARTO
SABOR IBÉRICO
Caja de +/- 5 Kg al vacío



PRESA
SABOR IBÉRICO
Caja de +/- 5 Kg al vacío



FILETE DE PECHUGA DE POLLO

7,85 €/Kg



CARRILLERA DE VACA AÑOJO
Caja de 8 Kg aprox.





1

Colocar las gyozas sin descongelar en la sartén y freír ligeramente durante 1 minuto.

2

Añadir media taza de agua, cubrir con la tapa y freír hasta que el agua se evapore (7min aprox.)

GYOZA DE VERDURA
Caja de 3 Kg
150 uds de 20 gr

**LASAÑA DE BOLETUS
SIN BECHAMEL**
30 rac de 160 gr



DADOS DE MANGO
"Variedad Kent"
Caja de 5 bolsas de 1 Kg



DADOS DE AGUACATE
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



**MENESTRA SELECCIÓN
SIN GUISANTES**
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



ESPÁRRAGO VERDE TRIGUERO
Caja de 6 bolsas de 1 Kg
16-20 uds/Kg



Si porcionas
2 rac de 80 gr
1,32 €

MOUSSE DE PATO
Lata de 950 gr

Gastro EVENTOS

Tudis
Hostelería Profesional
VIEIRA DE MARISCO
Caja de 18 uds
110 gr/ud



VIEIRA A LA BRETONA
Caja de 18 uds
110 gr/ud



HOJALDRE DE VIEIRAS Y GAMBAS
16 uds de 150 gr



**NIDO DE HOJALDRE DE VIEIRAS
Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS**
30 uds de 100 gr



SAMOSA VEGETAL Y CURRY
Caja de 1,2 Kg
96 uds de 12,5 gr



CRUJIENTE DE LANGOSTINO
Caja de 4 bolsas de 1 Kg
52 uds de 19 gr



SAQUITO DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA
Caja de 1,5 Kg
100 uds de 15 gr



SAQUITO DE CARRILLERA DE TERNERA
Caja de 1,5 Kg
100 uds de 15 gr



PROMOCIÓN

2+1

6 ud/caja
80 gr/ud

Postres individuales



TIRAMISÚ



**CHEESECAKE
FRUTAS DEL BOSQUE**



3 CHOCOLATES



Chocolate francés
Caja de 27 ud de 110 gr



Tarta de Queso
Caja de 27 ud de 100 gr



Chocolate blanco
Caja de 18 ud de 90 gr



Turrón (almendra)
Caja de 27 ud de 100 gr

Coulant



Chocolate sin gluten
Caja de 18 ud de 120 gr

Alcopa

Palencia
979 710 274
tudishosteleria@alcopa.es

Valladolid
983 101 947
tudishosteleria@alcopa.es
www.tudisgastronomia.es
Att. al cliente y whatsapp:
652 62 62 13

Dialco Aranda

Aranda de Duero
947 500 028
comercial@tudisaranda.com
www.tudisaranda.com

Frila

Guipúzcoa
943 690 812
joakin@frilasl.com
www.frilagipuzkoa.com

Rodríguez y Renes

Burgos
947 244 116
www.tudisburgos.com

Álava
945 128 687
alberto@rodriguezyrenes.com
www.tudisvitoria.com

Vascofrigo

Arrigorriaga - Bilbao
946 71 25 40
comercial@vascofrigo.com
www.tudisbizkaia.com
Att. al cliente y whatsapp:
609 47 55 66

Folleto
nº 250

Los precios y pesos indicados por ración son aproximados.
Platos: sugerencia de presentación.
Precios exclusivos para profesionales. Válidos salvo error tipográfico o fin de existencias. IVA no incluido.



Preparar
congelado



Descongelar



Descongelar
y consumir



Listo para
consumir



Freidora



Sartén



Olla



Horno



Parrilla
BBQ



Microondas



Temperatura
preparación



Tiempo
preparación